

## Rezepte «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche 2017»

### Zimtfladen mit Apfelcreme

Dessert von Monika Knellwolf

Für 4 Personen

#### Vanilleglace

- 1 frisches Ei
- 1 Eigelb
- 3 EL Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- ½ Vanilleschote, aufgeschlitzt und Samen ausgelöst
- 1 Eiweiss
- 1 EL Zucker
- 2 dl Rahm

Ei, Eigelb, Zucker, Vanillezucker und Vanillesamen in eine Schüssel geben. Mit dem Handmixer rühren, bis die Masse hell und cremartig ist.

Eiweiss steif schlagen und Zucker zugeben. Schlagrahm steif schlagen. Beides zur Eiermasse geben und sorgfältig unterziehen.

Die Vanillemasse in 4 kleine Herzformen und eine kühlteste Form geben. In den Tiefkühler stellen und mind. 3 - 4 Stunden gefrieren lassen.

#### Zimtfladen

- 150 g Mehl
- ½ TL Salz
- 50 g Butter, kalt, in Stücke geschnitten
- 4 - 5 EL Wasser
- 2 - 3 EL Himbeerkonfitüre
- 2 grosse Eier
- 200 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 EL Zimt
- 1 EL Kakao
- 1 TL Nelkenpulver
- 1 EL Birnbrotgewürz
- 200 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Tasse Rahm

**Mürbeteig**

Mehl und Salz in eine Teigschüssel geben und mischen. Die kalten Butterstücke zugeben und mit dem Mehl verreiben, bis eine feine krümelige Masse entsteht. Wasser zugeben und zusammenfügen (nicht kneten). Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und mindestens 30 Min. kühl stellen.

Den Teig auf möglichst wenig Mehl auswallen und in ein Blech von 26 cm Durchmesser legen. Mit einer Gabel einstechen.

Himbeerkonfitüre auf den Teigboden geben und verstreichen.

Den Backofen auf 170 Grad vorheizen.

**Belag**

Die Eier in eine Schüssel aufschlagen, Zucker und Salz zugeben und mit dem Handmixer schaumig schlagen, bis der Zucker aufgelöst und die Masse heller und cremartig ist. Zimt, Kakao, Nelkenpulver und Birnbrotgewürz zugeben und gut mischen. Mehl mit Backpulver portionenweise zugeben und unterziehen. Rahm zugeben und gut mischen.

Die Zimtmasse auf den Mürbeteigboden geben und gleichmässig verteilen.

Den Kuchen in den vorgeheizten Backofen schieben und ca. 35 Min. backen. Dann den Kuchen aus dem Backofen nehmen, 5 Min. auskühlen lassen, aus der Form lösen und ganz auskühlen lassen.

**Apfelcreme**

- 2 - 3 Äpfel, z.B. Golden Delicious
- 1 Zitrone, Saft
- 1 TL Vanillezucker
- 2 EL Zucker
- 100 g Vanilleglace
- 1 dl Rahm, steif geschlagen
- 1 rotschaliger Apfel
- 4 Vanilleglaceherzen

Kurz vor dem Servieren: Äpfel schälen und an der Bircherraffel in eine Schüssel raffeln. Zitronensaft darüber träufeln und sofort mischen. Vanillezucker und Zucker zugeben und mischen. Vanilleglace und Rahm zugeben und mischen.

**Anrichten**

Auf einem Dessertteller mit Zimt ein Herz formen. Ein Stück Zimtfladen neben dem Herz platzieren. Apfelcreme in Schüsselchen abfüllen, mit einem Vanilleglace-Herz dekorieren und neben den Zimtfladen stellen. Mit Apfelschnitzen ausgarnieren und sofort servieren.